eleon
greek cuisine

# Herzlich Willkommen im Eleon

Eleon ist das altgriechische Wort für Olivenöl.
Wir haben unser Restaurant nach dem exzellenten Naturprodukt benannt,
da es in der authentisch griechischen Küche die vielleicht wichtigste Zutat ist.
Nahezu jedes Gericht beinhaltet Olivenöl. Der einzigartige Geschmack des Olivenöles
lässt sogleich den ganzen Süden mit allen Sinnen vor uns entstehen.
So sollen Sie mit jedem Bissen das Gefühl des Südens im Gaumen verspüren.

Im antiken Griechenland war der Gebrauch von Olivenöl hauptsächlich
der wohlhabenden Bevölkerung vorbehalten. Es sollte den Appetit anregen
und für körperliches und geistiges Wohlbefinden sorgen.
Schon die alten Griechen schrieben der Olive und deren Öl eine heilende
und gesundheitsfördernde Wirkung zu. Wir möchten Ihnen eine feine
und raffinierte Küche anbieten, die größtenteils mit extra nativem Olivenöl veredelt wird.

Der Gast und sein Wohl stehen bei uns im Mittelpunkt.
So halten wir es nach dem griechischen Sprichwort:
“Wenn ein Fremder zu uns kommt, wird er als König bedient,
als Freund gesehen und als Bruder verabschiedet.“

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und

KALI OREXI!

eleon
greek cuisine

# Suppen

02. Tomatencremesuppe mit Sahne G) 4,20 €

# Kalte Vorspeisen

05. Tzaziki G) 4,00 €
Das Alpha und Omega der griechischen Vorspeise

06. Taramas D) 5,20 €
Griechische Kaviarcreme

07. Tirokafteri G) 5,50 €
Leicht pikante Fetakäsecreme

08. Oktupussalat 9,90 €
Verfeinert mit frischen Kräutern und Paprika

09. Fetakäse G) 5,00 €
Mit Zwiebeln und Kirschtomaten

10. Kria Pikilia 13,50 €
Kalter Vorspeisenteller aus, dicken Bohnen, Tzaziki,
Taramas, Tirokafteri, Auberginencreme, Fetakäse,
Peperoni, Oliven, Weinblätter

11. Melitzanosalata 5,50 €
Auberginencreme mit Knoblauch

# Warme Vorspeisen

eleon
greek cuisine

15. Knoblauchbrot nach griechischer Art — 3,00 €

16. Dolmadakia – hausgemacht - — 6,40 €
Gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch und Reis in Zitronensauce

17. Saganaki A),C),G) — 6,90 €
Panierter Fetakäse

18. Feta Fourno G) — 7,50 €
Fetakäse aus dem Ofen auf einem Tomaten- und Zwiebelbett mit Kapern

19. Zucchinipuffer A),C),G) — 7,20 €
Mit einem Klecks Tzaziki

20. Tomatenpuffer A),C),G) — 7,20 €
In Begleitung mit Joghurt

21. Plevrotous — 8,50 €
Gegrillte Austernpilze mit Olivenöl & Balsamico

22. Tiropitakia mit Tzaziki — 7,00 €
Teigtaschen mit Fetakäse gefüllt, begleitet von Tzatziki

24. Rollakia Melitzana G) — 7,50 €
Auberginenröllchen mit Fetakäse gefüllt und mit Butterkäse überbacken

25. Halloumi G) — 7,20 €
Gegrillter Weichkäse mit Minze und Kirschtomaten

26. Feta me meli — 7,50 €
Warmer Fetakäse im Blätterteig mit Sesam und Honig

29. Pikilia Orektikon Zesta – Für 2 Personen - — 18,50 €
Warmer Vorspeisenteller aus 2 Zucchinipuffer, 2 Tomatenpuffer, Austernpilzen, 2 Halloumi, 2 Scampis und 2 Tiropitakia

eleon
greek cuisine

# Salate

30. Beilagensalat vom Eleon 4,20 €

31. Choriatiki - griechischer Bauernsalat G) 10,50 €
Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Fetakäse,
Peperoni mit Essig und Olivenöl

32. Lammsalat vom Lammfilet 12,90 €
Gemischter grüner Salat mit gegrillten Lammstreifen und Schafskäse

33. Salat mit feinem Lachs 12,90 €
Gemischter grüner Salat mit gebratenem Lachsfilet

34. Thunfischsalat 10,50 €
Bunte Salatmischung, Tomaten, Gurke, rote Zwiebeln

35. Hähnchen tanzt mit Scampi 14,50 €
Auf leckerem bunten Salatbett

wählen Sie zwischen Joghurtdressing oder Essig & Olivenöl

**Zu jedem Hauptgericht ( Nr. 40 -122) bekommen Sie einen Beilagensalat von uns serviert.**

eleon
greek cuisine

# Hauptspeisen - typisch griechisch

40. Gyros G) 12,90 €
Schweinefleisch vom Drehspieß mit Tzaziki, Steakpommes und Tomatenreis

41. Souflaki 13,50 €
Gegrilltes Schweinefleisch am Spieß mit Steakpommes und Tomatenreis

42. Suzuki 12,90 €
Gegrillte Hackfleischröllchen mit Steakpommes und Tomatenreis

43. Bifteki G) 14,90 €
Gegrilltes Hackfleisch mit Fetakäsefüllung, Metaxasauce und Röstkartoffeln

44. Gemisto Kotopoulo 15,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Fetakäse und Paprika gefüllt, dazu Röstkartoffeln

45. Sikoti G) 12,50 €
Gegrillte Rinderleber mit gerösteten Zwiebeln, Metaxasauce, Steakpommes und Tomatenreis

# Direkt von Zeus auf den Grill

50. Gemisto Fileto G) 18,50 €
Schweinefilet mit Fetakäsefüllung, Metaxasauce und Röstkartoffeln

51. Fileto Kotopoulo M) 13,90 €
Hähnchenbrustfilet in Zitronen-Senf-Sauce und Röstkartoffeln

52. Argentinisches Rumpsteak Variante G) 23,90 €
Mit Kräuterbutter oder ger. Zwiebeln, dazu Folienkartoffel mit Tzaziki und gebratenem Gemüse

54. Fileto Arnaki G) 24,50 €
Lammfilet mit Folienkartoffel, Tzaziki und grünen Bohnen

55. Paidakia aus dem Lammkarree 24,90 €
Lammkotlett mit Rosmarinkartoffeln und grünen Bohnen

56. Schweinefilet G) 16,90 €
In Metaxasauce mit Röstkartoffeln und Tomatenreis

eleon
greek cuisine

# Gemischte Grillteller

60. Eleonplatte 19,50 €
Schweinefilet, Lammfilet, Lammkotlett, Hähnchenbrustfilet und Rosmarinkartoffeln

61. Athenplatte 17,50 €
Gyros, 2 Lammkotletts, mit Röstkartoffeln und Tomatenreis

62. Grillteller 15,50 €
Gyros, 2 Suzuki, Rinderleber, mit Röstkartoffeln und Tomatenreis

63. Olympteller 16,50 €
Gyros, 2 Suzuki, Souflaki, mit Röstkartoffeln und Tomatenreis

64. Chefplatte 15,50 €
Gyros, Hähnchenbrustfilet, Souflaki, mit Röstkartoffeln und Tomatenreis

65. Ouzoteller 14,50 €
Gyros und Souflaki, mit Röstkartoffeln und Tomatenreis ein Ouzo begleitet den Teller

66. Zeusteller 15,50 €
2 Suzuki, 2 Leber, 1 Souflaki, mit Röstkartoffeln und Tomatenreis

67. Sokratesteller 17,50 €
1 Hähnchenbrustfilet, 1 Souflaki, 1 Suzuki, 1 Schweinefilet, mit Röstkartoffeln und Tomatenreis

eleon
greek cuisine

# Lammgerichte

## Zarte Lammhinterhaxe aus dem Topf

70. Mit Röstkartoffeln und grünen Bohnen 17,50 €

71. Mit Kritharaki (griechische Reisnudeln) 17,50 €

72. Mit dicken Bohnen 17,50 €

73. Mit Bandnudeln und Fetakäse G) 17,50 €

# Vorsicht Heiß! - Überbackene Gerichte

77. Gyros mit Käse überbacken G) 14,50 €
In Metaxasauce mit Steakpommes

78. Souflaki mit Käse überbacken G) 15,90 €
In Metaxasauce mit Steakpommes

79. Schweinefilet mit Käse überbacken G) 18.50 €
In Metaxasauce mit Steakpommes

80. Hähnchenbrustfilet mit Spinat 15,90 €
In Metaxasauce mit Steakpommes

81. Gyros und Souflaki mit Käse überbacken G) 15,90 €
In Metaxasauce mit Steakpommes

82. Suzuki mit Käse überbacken G) 14,50 €
In Metaxasauce mit Steakpommes

* Mit Korfukartoffeln als Beilage + 2,50 €*

eleon
greek cuisine

# Aus dem Pfännchen

85. Gyrospfännchen G) 15,50 €
In Metaxasauce mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und Steakpommes

86. Schweinefilet G) 18,50 €
In Metaxasauce mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und Steakpommes

87. Hähnchenfilet G) 15,50 €
In Metaxasauce mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und Steakpommes

88. Schweinefilet O)G) 18,50 €
In Weißweinsauce mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und Steakpommes

89. Lammfilet O)G) 24,50 €
In Rotweinsauce mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und Steakpommes

# Poseidon sei Dank - leckere Fischgerichte

92. Garides - gegrillte Scampi D) 19,50 €
Mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

93. Kalamares - gebratener Tintenfisch D) 16,50 €
Mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

94. Solomos - gegrilltes Lachsfilet D) 17,90 €
In Senfsauce mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

95. Fischplatte á la Thomas D) 20,50 €
2 Scampi, 1 Lachsfilet und 3 Tintenfisch, Rosmarinkartoffeln und Gemüse

96. Fresco Psari D) Tagespreis
Täglich wechselnder frischer Fisch

eleon
greek cuisine

# Seniorenteller

100. Lachsfilet mit Gemüse der Saison — 13,90 €
Mit Rosmarinkartoffeln & Senfsauce

101. Kleines Gyrospfännchen G) — 12,90 €
In Metaxasauce mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und Steakpommes

102. Kleines Schweinefilet G) — 13,90 €
Mit Metaxasauce, Röstkartoffeln und Tomatenreis

103. Kleine Rinderleber G) — 10,90 €
Mit gebratenen Zwiebeln, Metaxasauce und Tomatenreis

104. Kleines Hähnchenbrustfiletfilet vom Grill M), G) — 10,90 €
Mit Senfsauce und Tomatenreis

# Gesund und lecker? Unsere Fitnessteller

107. Gyros G) — 16,50 €
Mit Gemüse und Tzaziki

108. Souflaki G) — 16,90 €
Mit Gemüse und Tzaziki

109. Bifteki G) — 16,90 €
Mit Metaxasauce, Gemüse und Tzaziki

110. Ouzoteller G) — 17,50 €
Gyros und Souflaki mit Gemüse und Tzaziki, als Begleitung ein Ouzo

110. Leber G) — 14,50 €
Mit Gemüse und Tzaziki

Unser Gemüse wird frisch zubereitet,
und in der Pfanne mit Olivenöl gebraten.
Auberginen, Zucchini, Paprika, Pilze, Karotten.

eleon
greek cuisine

## Vegetarisch

| | |
|---|---|
| 115. Gemüsepfanne - gern auch pikant | 12,50 € |
| 116. Saganaki mit Gemüse G) | 12,90 € |
| 117. Gemüse der Saison mit Folienkartoffel und Tzaziki G) | 12,50 € |
| 118. Bandnudeln in Tomatensauce und Gemüse | 12,50 € |

## Für die jungen Halbgötter - ohne Salat - bis 10 Jahre

| | |
|---|---|
| 124. Gyros mit Steakpommes | 6,90 € |
| 125. Souflaki mit Steakpommes | 6,90 € |
| 126. Suzuki mit Steakpommes | 6,90 € |
| 127. Hähnchenbrustfilet mit Steakpommes | 6,90 € |

eleon
greek cuisine

# Desserts

| | | |
|---|---|---|
| 130. | Griechischer Joghurt mit erlesenem Honig und Nüssen G), H) | 4,00 € |
| 131. | Panna Cotta mit Karamellsauce C), G) | 4,50 € |
| 132. | Vanille-Eis mit Schoko- oder Himbeersauce H) | 4,50 € |
| 133. | Gemischtes Eis mit Sahne H) | 4,00 € |

# Unsere Beilagen

| | |
|---|---|
| Steakpommes | 3,00 € |
| Rot oder Weiß | 0,50 € |
| Tomatenreis | 3,00 € |
| Folienkartoffel mit Tzaziki | 4,50 € |
| Rosmarinkartoffeln | 4,50 € |
| Röstkartoffeln | 3,50 € |
| Gemüse | 5,00 € |
| Metaxasauce | 2,00 € |

# Aperitifs

| | | |
|---|---|---|
| Prosecco | 2cl | 3,50 € |
| Ouzo | 2cl | 2,00 € |
| Aperol Spritz | | 4,50 € |
| Campari mit O-Saft | | 4,50 € |
| Martini Bianco | | 4,00 € |
| Hugo | | 4,60 € |

eleon
greek cuisine

# Alkoholfreie Getränke

| | | |
|---|---|---|
| Coca Cola [1)4)], Coca Cola light [1)2)4)5)6)], Fanta [1)3)4)] oder Sprite [1)] | | |
| | 0,3l | 2,80 € |
| | 0,4l | 3,50€ |
| Apfelschorle oder Kirschschorle | 0,3l | 2,80 € |
| | 0,4l | 3,50 € |
| Schweppes<br>Bitter Lemon, Ginger Ale oder Tonic Water | 0,2l | 2,80 € |
| Wasser | 0,25l | 2,50 € |
| | Fl. 0,7l | 5,00 € |
| Säfte und Nektare<br>Orange, Apfel oder Kirsch | 0,2l | 3,00 € |

# Alkoholische Getränke

| | | |
|---|---|---|
| Veltins Bier | 0,3l | 2,60 € |
| | 0,4l | 3,20 € |
| Alster | 0,3l | 2,60 € |
| | 0,4l | 3,20 € |
| Hefeweizen [A)]<br>Kristall, Dunkel oder alkoholfrei | 0,5l | 3,80 € |
| Alkoholfreies Bier | Fl. 0,33l | 2,80 € |
| Malzbier | | 2,60 € |
| Altbier | | 2,80 € |
| Grevensteiner naturtrübes Landbier | | 3,80 € |

eleon
greek cuisine

# Offene Rotweine

| | | |
|---|---|---|
| Griechischer Landwein - trocken O) | 0,2l | 4,20 € |
| | 0,5l | 9,80 € |
| Imiglykos - halbtrocken O) | 0,2l | 4,20 € |
| | 0,5l | 9,80 € |
| Mavrodaphne - Likörwein O) | 0,2l | 4,80 € |
| | 0,5l | 10,50 € |
| Merlot O) | 0,2l | 6,00 € |

# Offene Weißweine

| | | |
|---|---|---|
| Griechischer Landwein - trocken O) | 0,2l | 4,20 € |
| | 0,5l | 9,80 € |
| Imiglykos - halbtrocken O) | 0,2l | 4,20 € |
| | 0,5l | 9,80 € |
| Retsina - geharzt O) | 0,2l | 4,20 € |
| Malamatina O) | Fl. 0,5l | 8,50 € |
| Moshofilero O) | 0,2l | 6,00 € |
| Rosewein O) | 0,2l | 4,20 € |
| | 0,5l | 9,80 € |
| Weinschorle O) | 0,2l | 3,80 € |

Bitte fragen Sie uns nach unseren besonderen Weinen

eleon
greek cuisine

# Spirituosen 2cl

| | | |
|---|---|---|
| Ouzo | 38% vol. | 2,00 € |
| Ouzo Nektar (Zimmertemperatur) | 40% vol. | 2,50 € |
| Tispouro | 40% vol. | 3,00 € |
| Metaxa 5* | 38% vol. | 3,50 € |
| Metaxa 7* | 40% vol. | 4,00 € |
| Fernet Branca | 39% vol. | 2,50 € |
| Ramazotti | 30% vol. | 3,00 € |
| Malteser | 40% vol. | 2,50 € |
| Averna | 32% vol. | 2,50 € |

# Heiße Getränke

| | |
|---|---|
| Griechischer Mokka | 2,00 € |
| Kaffee | 2,50 € |
| Espresso | 2,30 € |
| Doppelter Espresso | 3,00 € |
| Cappuccino | 2,60 € |
| Tee | 2,00 € |

Zusatzstoffe: A: Glutenhaltiges Gerteide (Weizen, Gerste, Hopfen, Hafer), C: Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D: Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, G: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, H: Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse) M: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, O: Schwefeldioxid und Sulfite